

Fines tranches de Cecina Wagyu 30

Œuf mayonnaise 11 €	Omelette blanche, chèvre menthe & épinards 22 €
Asperges blanches, faisselle à l'ail des ours, oeuf de caille 29 €	Rigatoni aux morilles 32 €
Velouté du moment 15 €	Spaghetti au homard bisque, tomates cerises et pignons... 52 €
Os à moelle, pain Poujauran 22 €	Cuisses de grenouille juste ail & persil 35 €
Belle laitue, huile d'olive, citron 16 €	Poulpe grillé, petits légumes, olives de Kalamata & chorizo 38 €
Foie gras de canard maison 34 €	Sole meunière... selon arrivage 64 €
<i>Verre de Sauternes Carmes De Rieussec 2018 16 €</i>	Saumon miso gingembre sésame 34 €
L'artichaut vinaigrette 16 €	Le tartare brasserie 26 €
Tempura de gambas "Aigre douce à la mangue" 24 €	Escalope de veau pané comme à la maison 32 €
Avocat / thon épicé 24 €	Le Confit de canard des Landes & grenailles confites 34 €
Carpaccio de seriole & condiments 20 €	Poivre extra dans le filet 44 €
Saumon fumé norvégien, crème double et blinis 24 €	Cocotte de poulet aux morilles 39 €
6 Beaux Bourgogne 18 €	Foie de veau Petit Lutétia 32 €

Frites maison, haricots-verts extra frais, purée maison,
gratin dauphinois, tombée d'épinards, riz parfumé 9 €

Les fromages de la maison Quatrehomme 22 €
(Brillat-Savarin à l'ail des ours, Tome au vin jaune, Comté 24 mois)

Mousse au chocolat pour 2,3 ou 4 20 €
Ile flottante "Fontaine de Mars" 14 €
Fine aux pommes 15 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon 13 €
Profiteroles, sauce chocolat 16 €
Pavlova coco / exotique 20 €
Glace minute vanille Bourbon 10 €
Sorbet minute mangue & passion 11 €
Fruits glacés des voisines "Fruttini" 13 € la pièce
(Citron & verveine, poire & tonka)

Espresso Martini 18 €